



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Día de la Madre 2020



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

JARDÍN DE FLORES

INGREDIENTES

Grupo Ingredientes

Ingrediente	KG	%
Chiffon BAKELS	1.000	100.00
Huevos	0.750	75.00
Aceite	0.150	15.00
Agua	0.100	10.00
Peso total:	2.000	

Grupo Sirope de Coco

Ingrediente	KG	%
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.050	20.00
Leche	0.200	79.00
Esencia de coco Prodia	0.002	1.00
Peso total:	0.252	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG	%
Whip Topping Base	0.400	43.00
Pulpa de Coco	0.300	32.00
Coco rallado	0.050	5.00
Leche Condensada	0.100	11.00
Gelatina sin Sabor	0.015	2.00
Agua	0.075	8.00
Peso total: 0.940		

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Whip Topping Base	0.250	50.00
Agua	0.125	13.00
Azúcar	0.025	3.00
Esencia de coco Prodia	0.002	0.20
Jalea Neutra Diamante BAKELS	0.100	11.00
Peso total: 0.502		

MÉTODO**Masa**

1. Pesar todos los ingredientes.
2. A velocidad baja batir con globo por 30 segundos y 7 minutos a velocidad media.
3. Incorporar el aceite en forma de hilo en velocidad baja.
4. Sugir la velocidad y continuar batiendo 1 minuto más.
5. Colocar en la lata y llevar al horno a 160°C de 15 a 20 minutos.
6. Enfriar y cortar cuadrados de 20 cm x 20 cm.

Sirope de coco

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar con un batidor de mano el Tres Leches BAKELS con la leche.
3. Incorporar la Esencia de coco Prodia.

Relleno

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Calentar la pulpa de coco hasta 40°C.
3. Hidratar la gelatina con agua fría y espesar unos minutos.
4. Incorporar la gelatina hidratada en la pulpa tibia y mezclar.
5. Aparte batir la crema Whip Topping Base.
6. Incorporar la leche condensada a la crema hasta conseguir picos suaves.
7. Mezclar con la primera parte en forma envolvente.

Armado

1. En un molde cuadrado de 20cm x 20cm colocar una capa de Chiffon BAKELS.
2. Hidratar con el sirope de coco.
3. Incorporar el cremoso de coco intercalando las capas de Chiffon humedecidas con el Sirope.
4. Llevar a refrigeración por 2 horas para desmoldar.

Decoración

1. Batir la crema Whip Topping Base con el agua, azúcar y esencia de Coco Prodia hasta conseguir una crema firme.
2. Cubrir con la crema, bañar con la diamantina y decorar con flores.